

سلسلة نادي جھري

حلويات

مقبلات



## كويرات بالشوكولاتة واللوز

المقادير

العددة

300 غ من اللوز المصق

3 ملاعق من الزيت

300 غ من الشوكولاتة السوداء المحكوة

للتزيين

400 غ من الشوكولاتة السوداء

100 غ من اللوز المصق والمحمّر

كواغط الحلوى

الطريقة

العددة

تغلى مقدار 300 غ من اللوز في الزيت ثم يصفى. يضاف إليه 300 غ من الشوكولاتة السوداء المحكوة في إناء زجاجي، يخلط الكل جيداً. تعمل من العدة كويرات صغيرة في حجم المشمشة.

للتزيين

تذاب الشوكولاتة السوداء مع الزيت ويضاف إليها اللوز المحمّل والمحمّر في الفرن والتبريد.

تغطس الكويرات الواحدة تلو الأخرى وسط الشوكولاتة وتوضع فوق قطعة من البلاستيك.

عندما تبرد توضع وسط كواغط الحلوى.



## حلوة الشمس

### المقادير

#### العجينة

300 غ من الطحين

200 غ من الزبدة

200 غ من السكر كلاسي

قليل من الملح

رأس ملعقة صغيرة من الفانيلا

أبيض بيضه

#### العمدة

50 غ من الزبدة

50 غ من الكيكور

50 غ من السكر كلاسي

ملعقة كبيرة من العسل

100 غ من رقائق التوت

### الطريقة

#### العجينة

في وعاء فوق النار، نوضع الزبدة والكيكور والسكر كلاسي والعسل وترك حتى ينفذ الخليط قليلاً.

نرفع ونترك يبرد ثم نضاف إليه رقائق التوت الغمر، ثم نعمل منه كويرات صغيرة في حجم الزيتون.

#### العجينة

نخمد الزبدة مع السكر جيداً، نضاهف الملح والفانيلا وأبيض البيضه ثم الطحين شيئاً فشيئاً، نخرج العجينة من البولي القصص لهذه الحلوى يسمى (طابع سنطال)، يباع في الشايفر) نوضع مباشرة فوق صفيحة مقروشة بالتوت، ونضع كرة صغيرة من العمدة وسط الحلوى لنسأل الفراغ ثم نطبخ في فرن متوسط الحرارة.



## حنوة اللوز والشوكولاتة

### المقادير :

- 1 كغ من اللوز المصنوق
- 500 غ من السكر مطبوخة
- 2 حامضتان مخفوقتان (قشرة حامضتان)
- صغير حامضة
- ملحقة كبيرة من الزبدة
- 7 ملاعق كبيرة من مربى العليش
- 500 غ من اللوز المصنوق والصغير والتجروش
- 500 غ من الشوكولاتة السوداء - ربع كأس
- صغير من الزيت
- بيضتان مخفوقتان
- كأس صغير من ماء الزهر

### الطريقة :

يتلحن اللوز المصنوق (500 غ) مع السكر مطبوخة، يضاف إليهما قشور الحامض والصغير والزبدة ومربي العليش ويخلط الكل جهداً.  
يعمل من العقدة كويرات صغيرة لغرس وسط البيض المخفوق مع ماء الزهر ثم يرمد في اللوز الأخضر والتجروش وتسطح قليلاً لإعطاءها الشكل الذي هو في الصورة  
ثم تطوى في فرن معتدل الحرارة.  
ترك تبرد ويغرس بعضها في الشوكولاتة السوداء المذابة مع الزبدة.

## كوكياجة باللوز

### المقادير

#### المعجونة

500 غ من الطحين

200 غ من الزبدة

200 غ من السكر كلاسي

بيضة واحدة

رأس ملعقة من الفانيلا

2 بيضتان للتزيين

#### الحلقة

250 غ من اللوز المصقول

125 غ من السكر كلاسي

ملعقة كبيرة من الزبدة

### الطريقة

#### الحلقة

يقلى اللوز في الزيت ويخلط مع السكر كلاسي ثم تضاف إليهما الزبدة ويخلط الكل جيدا. لعمل من الحلقة حرايل صغيرة ثم تقطع جانباً.

#### المعجونة

تخمد الزبدة مع السكر جيداً. تضاف البعنة والفانيلا ثم الطحين شيئاً فشيئاً. تبسط المعجونة فوق مائدة ولدهن بالبيض وتعمل عليها خطوط بواسطة شوكة الأكل وتقطع بحرص على شكل هلال. تغطى في فرن معتدل الحرارة حتى تتحمر. تنصق حلوتان مع وضع الحلقة في الوسط كما في الصورة. بعد إخراجها من الفرن، تترك تبرد ثم يوضع قليل من الحلقة المحضرة في وسطها وتصلب بعلوى أخرى فوقها كما في الصورة.



## سابلي بالكركاع

### المقادير :

- 250 غ من الزبدة العادية
- 250 غ من السكر كلاسي
- 2 بيضتان
- 125 غ من الكركاع أو اللوز المطحون
- 2 ملعقة الخشخاش
- 1 ملعقة ليجع العجينة
- 1 ملعقة كبيرة من العرسي المائل
- 250 غ من الشوكولاتة السوداء
- 50 غ من الشوكولاتة بالحليب (chocolat au lait)

### الطريقة :

نستخدم الزبدة جيداً مع السكر، نضف البسطة والبري السائل والكركاع المطحون أو اللوز والخشخاش. يضاف كذلك قليل من الطحين لتجميع العجينة ثم يخلط الكل جيداً.

نطبخ العجينة فوق مائدة وتقطع بالمرشم حسب الذوق وتطهى في فرن متوسط الحرارة. نعطس في الشوكولاتة السوداء المذابة مع الزيت ونترك حتى تجف تماماً ثم نزين بمقطع من الشوكولاتة بالحليب.

ملاحظة : إذا لم تتوفر الشوكولاتة بالحليب يمكن خلط قليل من الشوكولاتة السوداء بقليل من الشوكولاتة البيضاء.



## كورني باللوز

المقادير :

الحفدة :

1 كيلو من اللوز (250 غ تنقيته)

800 غ من السكر كلاسي

4 ملاعق من الفوندو (يوجد في المتاجر)

رواح القسطن (essence de Stange)

أبيض بيضا

المطوية :

يزاغ 250 غ من اللوز ويغسل ويحمر في الفرن ثم يُهرش جيدا ويحتفظ به لتتفيد.

يصلق ما تبقى من اللوز ويغسل ويشف جيدا يترك يهبط ويترك يتراح ليلة كاملة في الماء يطحن مع السكر جيدا ثم يضاف إليهما الفوندو ورواح القسطن ويجمع الكتل بأبيض البيض.

لواحد قليل من الحفدة ونخلل لإعطائها شكل كورني نحسن في الشوكولاتة السمادة في حمام ماري مع قليل من الزيت، نترك حتى يبرد ثم يضاف رأس الكورني في اللوز الحمر والشهروش.





## سابلي باللوز والشوكولاتة

### المقادير :

#### العجينة :

600 غ من الطحين

250 غ من الزبدة المذابة

زلافة صغيرة من السكر كلاسي

3 أصفر البيض

خميرة الطهي

#### لتزيين :

3 أبيض البيض

250 غ من التوت المهبوش بقشور

250 غ من الشوكولاتة السوداء

4 ملاعق كبيرة من الزيت

### الطريقة :

تُخمد الزبدة جيداً مع السكر كلاسي، يضاف إليهما أصفر البيض والخميرة ثم الطحين شيئاً فشيئاً حتى الحصول على عجينة متجانسة.  
تعمل منها كويرات صغيرة، يُغمس نصف كل كويرة في يافس البيض ويُغلق في اللوز المهبوش بقشورته من نفس الجهة، تسطح قليلاً وهكذا إلى نهاية العجينة، ثم توضع وسط صليحة لتطهى في فرن معتدل الحرارة.  
عند إخراجها من الفرن يغمس نصفها الآخر في الشوكولاتة المذابة مع الزيت.



## حلوة الكركاع والشمر

المقادير

- 340 غ من الشمر
  - 150 غ من الكركاع أو اللوز
  - 150 غ من الكوك
  - رأس ملعقة صغيرة من القرفة
  - نصف ملعقة صغيرة من القرفة
  - رأس ملعقة صغيرة من الكوزة
  - 150 غ من سكر سفيدة
  - البيض الأبيض
  - المسكر للتقليد (sugar crystals) يباع في المتاجر الكبرى
- إذا لم تتجمع العجينة يضاف إليها قليل من بياض البيض.

الطريقة

يسخن الشمر ويحرك جيدا. يطحن الكركاع والكوك ويضاف إليهما الشمر والقرنفل والقرفة والكوزة والمسكر. إذا لم تتجمع العجينة يضاف إليها قليل من بياض البيض.

تعمل من الخليط كويرات صغيرة، تغلى في المسكر "كريستاليزي" وتحت فوق صفيحة لتطهى في فرن معتدل الحرارة.

## سابلي بالشوكولاتة

المقادير :

600 غ من الطحين

200 غ من الزبدة

200 غ من السكر كلاسي

1 كيس من الفانيلا

ملحقتان من الصل الجيد

3 أصفر البيض

بيضة

لتزيين :

600 غ من الشوكولاتة السوداء

3 ملاعق من الزيت

300 غ من الكور المصمر والمهروش

الطريقة :

لنخدم الزبدة مع السكر والفانيلا، يضاف العسل والبيض ثم الطحين شيئاً فشيئاً حتى الحصول على عجينة متماسكة. تيسط فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتقطع بحرص على شكل قلب ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة.

تذاب الشوكولاتة في حمام ماريا مع الزيت، ثم يقسم عدد القلوب إلى قسمين: قسم يغطس في الشوكولاتة ويحط فوق قطعة من البلاستيك ويرش بالكور المصمر والمهروش، والقسم الثاني لا يغطس في الشوكولاتة.

بعد ذلك تفصل حلوئتان (قلبان) القلب الأول مغطوس في الشوكولاتة السوداء والآخر بدون شوكولاتة وتقدم.

## العجينة المورقة المألحة

### المقادير

750 غ من الطحين	100 غ من السكر
ملح	100 غ من الزبدة المذابة
كؤرة متكوكة	100 غ من رشة المارجرين
1/2 ملعقة صغيرة إيثان	ماء بارد لتقشير

### الطريقة

يخلط الطحين مع السكر في وعاء كبير ويضاف إليه الملح و 100 غ من الزبدة المذابة و 100 غ من رشة المارجرين و 1/2 ملعقة صغيرة إيثان و 100 غ من الماء البارد لتقشير العجينة. يخلط المزيج في وعاء كبير حتى يصبح عجينة متماسكة. يترك المزيج في الثلاجة لمدة 30 دقيقة قبل استخدامه.

## العجينة المورقة الحلوة

### المقادير

750 غ من الطحين
50 غ من الزبدة المذابة
700 غ من رشة المارجرين
منعقدان كبيرتان من الزيت
ماء بارد لتقشير

### الطريقة

يخلط الطحين مع السكر في وعاء كبير ويضاف إليه الملح و 50 غ من الزبدة المذابة و 700 غ من رشة المارجرين و 2 ملعقة صغيرة إيثان و 100 غ من الماء البارد لتقشير العجينة. يخلط المزيج في وعاء كبير حتى يصبح عجينة متماسكة. يترك المزيج في الثلاجة لمدة 30 دقيقة قبل استخدامه.









## صلصة البيشاميل

### المقادير 1

100 غ

- ملح حسب الذوق
- 3 ملاعق كبيرة من الطحين
- لتر الأرز من الحليب
- نصف كوب من الكورن مفكوك
- نصف ملعقة صغيرة من الآبار

### الطريقة

في وعاء عميق نضع الملح و 3 ملاعق كبيرة من الطحين ونقلبهم جيداً بعد ذلك نضيف الحليب و الكورن و نخلطهم جيداً حتى يمتزجوا

### ملاحظة

نقل الصلصة في وعاء زجاجي و نضعه تحت ثلث ساعة في خزانة التبريد حتى يمتزجوا

نستخدمها بالصبر

### المقادير 2

نصف كوب من الكورن

50 غ من الطحين

• 3 ملاعق كبيرة من الحليب

• نصف ملعقة صغيرة من الآبار

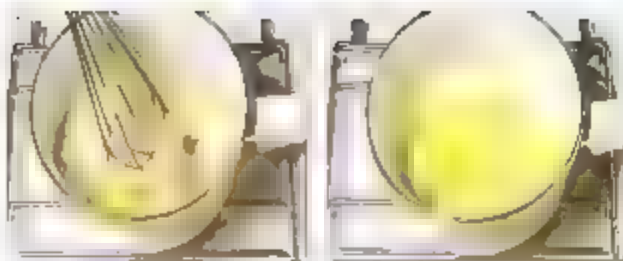
• نصف كوب من الحليب

• 100 غ من البيض المفكوك

• ملح حسب الذوق

### الطريقة

في وعاء عميق نضع الملح و 3 ملاعق كبيرة من الحليب و نخلطهم جيداً بعد ذلك نضيف الحليب و الكورن و نخلطهم جيداً حتى يمتزجوا





## كيش بالخضر

### المقادير

العجينة ١ كجم  
زيت ١ لتر  
زيت ١ لتر  
زيت ١ لتر

### التحضير

١- يفرغ الزيت في قدر كبير.

٢- يضاف العجينة ويقلب.

٣- يضاف الزيت ويقلب.

٤- يضاف الزيت ويقلب.

٥- يضاف الزيت ويقلب.

٦- يضاف الزيت ويقلب.

### التقديم

### التحضير

١- يفرغ الزيت في قدر كبير.  
٢- يضاف العجينة ويقلب.  
٣- يضاف الزيت ويقلب.  
٤- يضاف الزيت ويقلب.  
٥- يضاف الزيت ويقلب.  
٦- يضاف الزيت ويقلب.

### العجينة

١- يفرغ الزيت في قدر كبير.  
٢- يضاف العجينة ويقلب.  
٣- يضاف الزيت ويقلب.  
٤- يضاف الزيت ويقلب.  
٥- يضاف الزيت ويقلب.  
٦- يضاف الزيت ويقلب.

بريوات بالخضر المخفلة

المطبخ

### المستوى

٤٨٨ في تقصير الخطية ثم الله ارحم بعباده

٢٠ يونيو : في اليوم العالمي للمياه

۱۱۱ ع من سحره مظهر ن

رامن منطکہ سہیلہ عن الزمر اور

راس معلقة صغيرة من الهريسة

علملة مضيرة من الزعر المحكوك

المسرحية

الحسين

۱۔ خیر عارف قلندر و عشق  
۲۔ فیض الہی = بہارِ ابرار = جنتِ کاملاً

الحلقة من ملحق ١٢

تکلیفها و حقوق

مصادر في الطبعة 1971، مصر: دار المعارف، الجزء 4، ص 11

والله اعلم

444

[illegible]

عربی و فلسفہ : علامہ سید محمد رفیع الدین صاحب

مجلسه فی الفقهین و مباحثه فی فقه

• میگو: آب مانده پخته + عصاره فیوژن + طعمی پودری =  $\frac{1}{4}$  + ۱ قندم = حبه

## بيّنزا بالبصل والكريما

### المقادير

#### الحليب

مجهود نصف لتر نصف لتر  
و حليب كامل 1 لتر حليب كامل 1 لتر

#### زبد

نصف لتر زبد 1 لتر نصف لتر زبد 1 لتر

#### لبن

نصف لتر لبن 1 لتر نصف لتر لبن 1 لتر

نصف لتر لبن 1 لتر نصف لتر لبن 1 لتر

نصف لتر لبن 1 لتر نصف لتر لبن 1 لتر

### الطريقة

يؤخذ البصل مع معلقة من الزبدة وسمكة من الزيت

يؤخذ البصل مع معلقة من الزبدة وسمكة من الزيت

يؤخذ البصل مع معلقة من الزبدة وسمكة من الزيت

يؤخذ البصل مع معلقة من الزبدة وسمكة من الزيت

يؤخذ البصل مع معلقة من الزبدة وسمكة من الزيت

يؤخذ البصل مع معلقة من الزبدة وسمكة من الزيت

يؤخذ البصل مع معلقة من الزبدة وسمكة من الزيت



## كريب محشو بالقمرن

المقادير

التحضير

1. بصلاب

400 غ من تطيرين ابيض

كعب كبير من خبب

من علفه صغير من خب

علفه كبير من سكب بصلاب

من علفه صغير من سكب

مخ

قالب من سكب بصلاب

من سكب بصلاب

قدوة

بصلاب

من سكب بصلاب

من سكب بصلاب

مخ

من سكب بصلاب

من سكب بصلاب

من سكب بصلاب

من سكب بصلاب

من سكب بصلاب

التحضير

الخبثون بصلاب في سكب من سكب بصلاب من سكب بصلاب

الخبثون بصلاب في سكب من سكب بصلاب من سكب بصلاب

الخبثون بصلاب في سكب من سكب بصلاب من سكب بصلاب

الخبثون بصلاب في سكب من سكب بصلاب من سكب بصلاب

الخبثون بصلاب في سكب من سكب بصلاب من سكب بصلاب

الخبثون بصلاب في سكب من سكب بصلاب من سكب بصلاب

الخبثون بصلاب في سكب من سكب بصلاب من سكب بصلاب

الخبثون بصلاب في سكب من سكب بصلاب من سكب بصلاب

الخبثون بصلاب في سكب من سكب بصلاب من سكب بصلاب

الخبثون بصلاب في سكب من سكب بصلاب من سكب بصلاب

الخبثون بصلاب في سكب من سكب بصلاب من سكب بصلاب

الخبثون بصلاب في سكب من سكب بصلاب من سكب بصلاب

الخبثون بصلاب في سكب من سكب بصلاب من سكب بصلاب

الخبثون بصلاب في سكب من سكب بصلاب من سكب بصلاب



## مثلثات بالجبن

### المقادير

#### المعجينة

ورقة البسبوسة

زيت لينة وسمندر

رشة صغيرة من الزبدة المنصوبة والزيت

للدهن

#### الحشوة

قشور

1 كوب كبير من الحشوة من الحشوة

منح صلب القوي

نصف ملعقة صغيرة من الزبدة

منقحة كبيرة من الزبدة

عليه من الجبن المنصوب

### الطريقة

#### الحشوة

في مقلاة يسخن الزيت وسمندر ويطبخ حتى يذوب

الزبدة ثم يضاف الحشوة ويطبخ حتى يذوب

#### تحضير الورقة

تسخن في البسبوسة وسمندر ويطبخ حتى يذوب

بالزبدة والزيت وتجمع الحشوة في الوسط ثم تولى حشوة لإعطائها شكل

مثلث وهكذا إلى نهاية الخليط

حشوة من الجبن المنصوب وسمندر ويطبخ حتى يذوب

بالزبدة وسمندر

# كرواصة مألحة بالدجاج

المقادير

العجينة

الخبيرة المورقة المألحة تباع جاهزة

او تصنع من 20

دخلاخل من سلطنة البشاميل

بصلة متوسطة

رأس معلقة صغيرة من كزبرة مطحونة

الدعوة

بصلتين مرققات

زيت كامن صغير من الزيت

سلح

من سلطنة صغير من

رأس معلقة صغيرة من كزبرة مطحونة

الطريقة

الخطوة

في مقلية يوضع البصل والزيت والصلح  
ثم يضاف الدجاج للطعمون على شكل كفتة ثم تصاف الكزبرة

العجينة

تصنع العجينة في مقلية  
حسب الرغبة يوضع فوقها  
ثم تغطى من القاع على الأسفل  
بصل متوسطة

صغيرة





## تفاح محشو

### المقادير

#### الحجينة

بعضية الموزقة المذوبة مع جافة

او عصير من ال

وتلحات

ببشرة لدهن

الموز أو سبوز مكون من السكر

والماء الفواكه حتى يطفئ قليلا

### الطريقة

#### الحشوة

تقسم التفاح إلى نصفين في نصف من التفاح كدس يحضر حبات  
السكر واللب التفاح يهبط يهبط التفاح مع السكر والتفاح يهبط  
حتى يهبط

يتم التفتيح مع حبات من التفاح والسكر حتى يهبط

#### التحضير

توزع الحشوة في صحن الحشوة وتصفى الحشوة من الحشوة  
مع الحشوة وتصفى الحشوة من الحشوة مع الحشوة  
توزع الحشوة من الحشوة مع الحشوة مع الحشوة  
توزع الحشوة من الحشوة مع الحشوة مع الحشوة  
توزع الحشوة من الحشوة مع الحشوة مع الحشوة

## الكيش بالقمرود والفكيك

### المقادير

#### العجينة

العجينة المورقة المألجة تهاج

جاهزة أو تحضير من 20

أو عجينة بريري من 2

ورق لانه مبيد

100 غ من البيض المبشور

أوراق المدفوس

#### الحشوة

وصلة مرققة

ملعقتان كبيرتان من الزبدة

منعقد كبيران من زبد

علبة صغيرة من الفكيك

زاده صغيرة من الفكيك

قليل من المدفوس المقروم

نصف ملعقة صغيرة من الإبرار

ربع ملعقة صغيرة من التوابل الأريجه (إذا أمكن)

4 ملاعق كبيرة من الكريد الطرية المنصصة للمنتجات

بوصية كاملة - أصغر بوصة

### الطريقة

الحشوة في مقدار حجم البصل مع ملعقة كبيرة من الزبدة وملعقتين كبيرتين من

الزيت واتبع مع هضاف الفكيك ينحصر ليعلا

بحجم صغير مع ملعقة - 10 غ من زبد

معدوس - 10 غ من زبد

معدوس - 10 غ من زبد

معدوس - 10 غ من زبد

معدوس - 10 غ من زبد

معدوس - 10 غ من زبد

معدوس - 10 غ من زبد

معدوس - 10 غ من زبد

معدوس - 10 غ من زبد

معدوس - 10 غ من زبد

عند التمدد نرى بقليل من الجبن المحكوك وأوراق القمدوس

## بسطليات بالسبك

### المقادير

- 1 كغ من البيض المكعب مداس
- نصف كغ من السكر من
- فصان من الثوم المهروس
- 4 ورقات سيلفا موسى
- صاع حسب مذاق
- 1 كغ من القرون ملطر
- صنف كبير من الزبد
- عجة من الطقيق شرائح
- دقة كبيرة من المصوب
- صنف منطقة صغيرة من الإبرار
- كيسان من الشعيرة الصينية
- مربع الزرني سمك
- عود من القرعة

### الطريقة

في مقلاة يوضع البيض ، وبالكدم وورقة سيلفا موسى واحدة وتقلب حتى ينال الككل  
يحمى القرون مع حبة كبيرة من الزبد ، في سبك موسى واحدة مع  
ويترك حتى يتغير من ذلك لثما ثم يضاف إلى البصل  
يحمى الثمن مع منطقة ، بصل وبقايا البصل مع  
في حبة بصل الصبر  
شعيرة الشعيرة في صنف صاع مربع ، في صنف صاع في عود من  
ثم في صنف صاع في صنف صاع

وضع في مقلاة في 30 دقيقة  
في صنف صاع في صنف صاع  
صاع في صنف صاع في صنف صاع  
والصنف الصينية ويختلط الككل

في صنف صاع في صنف صاع  
وضع قليل من الحشو المحضر وجمع الثمن في  
في صنف صاع في صنف صاع





# لشو مالحه بالكبد

## المقادير

### العجينة

- ١- ١ كغ دقيق
- ٢- ١ لتر ماء
- ٣- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ٤- ١ ملعقة صغيرة زيت
- ٥- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودي
- ٦- ١ ملعقة صغيرة سكر

### الخبز

- ١- ١ كغ دقيق
- ٢- ١ لتر ماء
- ٣- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ٤- ١ ملعقة صغيرة زيت
- ٥- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودي
- ٦- ١ ملعقة صغيرة سكر

## الطريقة

١- نضع الدقيق في إناء عميق ونضيف إليه الماء والملح والزيت والبيكنج بودي والسكر ونعجن العجينة حتى تصبح متماسكة ونضعها في إناء عميق ونغطيها بغطاء نظيف ونتركها ترتاح لمدة ١٠ دقائق.

٢- نضع الدقيق في إناء عميق ونضيف إليه الماء والملح والزيت والبيكنج بودي والسكر ونعجن العجينة حتى تصبح متماسكة ونضعها في إناء عميق ونغطيها بغطاء نظيف ونتركها ترتاح لمدة ١٠ دقائق.

٣- نضع الدقيق في إناء عميق ونضيف إليه الماء والملح والزيت والبيكنج بودي والسكر ونعجن العجينة حتى تصبح متماسكة ونضعها في إناء عميق ونغطيها بغطاء نظيف ونتركها ترتاح لمدة ١٠ دقائق.

٤- نضع الدقيق في إناء عميق ونضيف إليه الماء والملح والزيت والبيكنج بودي والسكر ونعجن العجينة حتى تصبح متماسكة ونضعها في إناء عميق ونغطيها بغطاء نظيف ونتركها ترتاح لمدة ١٠ دقائق.

٥- نضع الدقيق في إناء عميق ونضيف إليه الماء والملح والزيت والبيكنج بودي والسكر ونعجن العجينة حتى تصبح متماسكة ونضعها في إناء عميق ونغطيها بغطاء نظيف ونتركها ترتاح لمدة ١٠ دقائق.

٦- نضع الدقيق في إناء عميق ونضيف إليه الماء والملح والزيت والبيكنج بودي والسكر ونعجن العجينة حتى تصبح متماسكة ونضعها في إناء عميق ونغطيها بغطاء نظيف ونتركها ترتاح لمدة ١٠ دقائق.

ملاحظة: يمكن تناولها دافئة أو باردة.



## لشو بالقمرود

### المقادير

#### العجينة

250 غ من الطحين

100 مل من الماء (نصف لتر)

مصفى كبريتات من الزبد

نصف ملعقة صغيرة من الملح

نصف ملعقة صغيرة من الإبرار

100 غ من السكر

100 غ من الزبد

100 غ من السكر

### الطريقة

#### العجينة

تُغمر العجينة كما في وصفة "لشو ماعحة بالكبد" من 40"

#### الحشوة

في صحن من اللحم 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم

نصف لتر من الماء 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم

نصف لتر من الماء 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم

نصف لتر من الماء 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم

نصف لتر من الماء 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم

نصف لتر من الماء 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم

نصف لتر من الماء 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم

نصف لتر من الماء 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم 100 غ من اللحم

تُغمر باللحم المفكوك وتقدم

## كرامان بالبطاطس والكفتة

العقادير

١ كفة من جلد كس مطبوخة + د

مطح

2 د بط من ماء + د

3 د من ماء + د

٤ د من ماء + د

٥ د من ماء + د

٦ كفة من جلد كس مطبوخة + د

٧ د من ماء + د

٨ د من ماء + د

٩ د من ماء + د

١٠ د من ماء + د

المنزوعة

١ كفة من جلد كس مطبوخة + د

٢ د من ماء + د

٣ د من ماء + د

٤ د من ماء + د

٥ د من ماء + د

٦ د من ماء + د

٧ د من ماء + د

٨ د من ماء + د

## لازان بالقمرون والبيشاميل

### المقادير :

#### الحشوة :

- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 3 ملائق من الزيت الباردة
- 2 طصان من اللحم المفروم
- ملح
- نصف ملعقة صغيرة من الالوان
- نصف ملعقة صغيرة من الثوابل الأربعة
- لبنة من العدس

### الطريقة :

#### الحشوة :

في مقلاة نضع ملعقة كبيرة من الزبدة والزيت الباردة واللحم والملح والثوابل الأربعة نترك الكتل حتى ينشرب الماء تماماً. يضاف العدس والفلفل الحمر وملعقة كبيرة من الزبدة ثم يضاف القشرون الحمر، نرفع المقلاة من فوق النار ويحفظ بالخليط.

نقش سياكيتي لازان في الماء المغلي لمدة 5 دقائق. بعد ذلك نختف فوق قطعة من ثوب لتجف. نضع الصبغة بالزبدة ونعطي سياكيتي لازان. يقرش نصف الخليط الحضر فوق السياكيتي ويسقى نصف مقدار صلصة البيشاميل، نغطي الحشوة سياكيتي لازان ثم يقرش ما تبقى من خليط القمرون، نسقى كذلك بالصلصة ونغطي بالسياكيتي.

يدهن وجهها بالصلصة ويمطى بالجبنة وتدخل الفرن لتحمى.





## مستطيلات بالفواكه

### المقادير

العجينة المورقة المثلثة 200

أنصاف الفواكه أو المشمش المنقطع

عسلان من الكزبرة

قطر الأناناس المنقطع

أنصاف الكزبرة

قليل من السكر كلاسي

### الكرز

3 من كزبرة من الحليب

أنصاف برشمة - برشمة كاملة

200 غ من السكر

عسلان كزبرة من الحليب

2 كزبرة من الحليب

معلقة كبيرة من الزبدة

### الطريقة

#### الكرز

يخفق جينا السكر مع البيض ثم يضاف العسلان، يلقى الحليب في وعاء مع الفانيلا ويضاف إليه السكر والبيض شيئا فشيئا ثم يوضع الكحل فوق النار مع التحريك باستمرار حتى يعقد الخليط وتحصل على كزبرة ثقيلة. تضاف الزبدة.

يسط العجينة المورقة على شكل مستطيل، يوضع في مبردة مدعونة بالزبدة وتقلب بالشوكة ثم يعمل من العجينة مستطيلات طويلة لاصقا على جانب المستطيل بالطول، ومستطيلات طويلة لاصقا على المستطيل العرض. تدفن الجوانب بالبيض. يلقى وسط المستطيل بكافيت الألبان ويملأ وسطه الحشوة أو الفواكه. تدخل هذه القطعة إلى الفرن حتى تتحمر ثم يترك ورق الألبان يبرد ويحشأ أو الفواكه. بعد ذلك يسط فوقها الكزبرة المحضرة وقطع الفواكه المتكئة وأنصاف الكزبرة المفند في السكر كلاسي ثم تدفن بالمربي المطحون وتقدم على شكل مستطيلات صغيرة.

## بريوشة بالزبيب والفواكه المرقدة

### المقادير :

#### العجينة :

- 300 غ من طحين القمح
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 10 غ من خميرة الخبز
- 60 غ من الزبدة
- 120 غ من الطليب الساخن
- بيضضة مفروقة
- 50 غ من السكر

#### للدهن :

- 60 غ سكر كلاسي و 4 ملاعق كبيرة من الماء - العرير المطحون - شرائح التوت

### الطريقة :

#### الخبثوة :

في الخلاط يوضع الزبيب والماء الدافئ. بعد ذلك نضيف الفواكه المرقدة والسكر والقرفة والكوزة مخددة وقشرة حامضة مخمكة ويخلط الكل جيدا.

#### العجينة :

نصب الطحين في قعدة. نضيف الشح والخميرة المطبوقة في الماء الدافئ والسكر والزبدة المذابة مع الطليب والبيضضة. يجمع الكل ويضاف الطحين إذا لم يجمع العجينة. تدلك جيدا وتترك تختمر مدة 45 دقيقة إلى ساعة.

تطلق العجينة على شكل مستطيل ثم تقطع هذه البريوشة من الجوانب بالسكين وتغلى مقلصة في الوسط ومملأ بالخبثوة. تلف حول نفسها في شكل حلزوني وترص الجوانب جوارف في الصينية ليتم تقطيعها من الداخل وتترك حتى تختمر. عند إخراجها من الفرن تدهن مباشرة بخليط السكر كلاسي والماء أو العرير المطحون والصفى وتقرع بشرائح التوت.



## بريوشة ملفوفة

### المقادير :

#### العجينة :

300 غ من الطحين

80 غ من الزبدة أطراف صغيرة

ملعقة صغيرة من الزيت

1 كيس من الخميرة

300 غ من السكر مخففة

1 رأس ملحقة من القرفة

نصف ملعقة صغيرة من قشور الليمون

هيل من الماء الفاتر لجميع العجينة

### الطريقة :

تخلط مقادير العجينة المذكورة وتجمع بالماء الدافئ حتى الحصول على عجينة متجانسة. تطلق باليد على شكل مستطيل أو مربع. في سمك 2 مستعمر فوق قطعة من التراب مغبر جيدا بالطحين أو ورق أبيض (papier sulfurisé) المبروش. تكتل بالطحين. ينشأ بالمربي وتوصف شرائح التفاح فوق العجينة ثم الزبيب. ثم تلف العجينة حول نفسها على شكل قضيب مع إزالة قطعة التراب أو الورق. تثنى الأصابع بالماء كي يسهل لف العجينة وتلف جيدا.

تقطع هذه القطعة في صليحة مدعونة بالزبدة وتطهى في فرن لمدة 45 إلى 50 دقيقة. تقدم باردة أو دافئة وتزين بقطع التفاح والقرفة.

